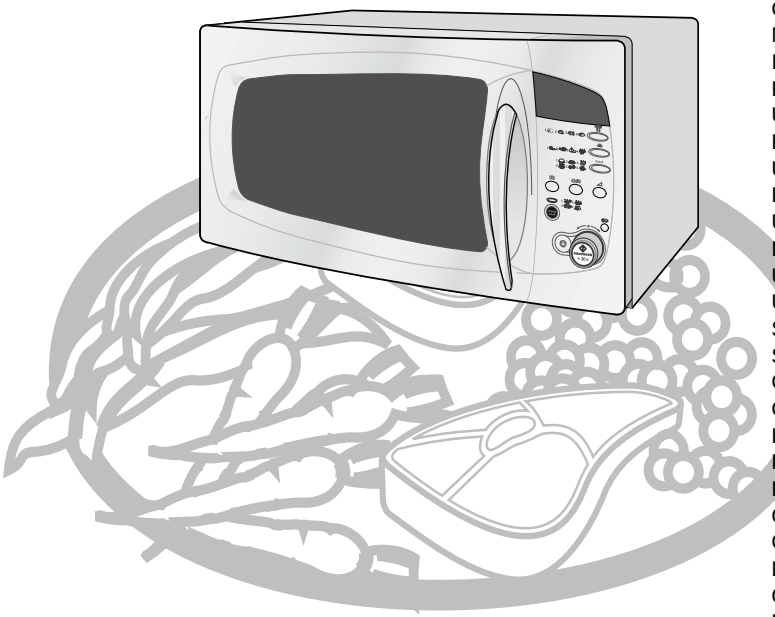
SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções & Guia de Cozinha

CE297DN



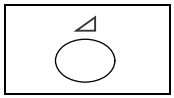
Guia de Referência Rápido 2
Forno 2
Painel de Controlo 3
Acessórios 3
Como Utilizar este Manual de Instruções 4
Precauções de Segurança 4
Instalação do Forno Microondas 5
Acertar o Relógio 6
O Que Fazer Se Tiver Dúvidas ou Problemas 6
Cozinhar / Aquecer 7
Níveis de Potência 7
Interrupção do Processo de Cozedura 8
Regulação do Tempo de Cozedura 8
Utilização da Função Automática de Aquecer/Cozinhar 8
Programação Automática de Aquecer e Cozinhar 9
Usar a Função de Snack 9
Definição da Função Snack 10
Utilização da Função Automática de Descongelamento 10
Definições da Descongelação Rápida Automática 11
Usar a Função de Tostar Automática 11
Usar a Função de Tostar Automática 12
Selecção da Posição do Elemento de Aquecimento 13
Selecção dos Acessórios 13
Grelhador 14
Combinação do Microondas com o Grelhador 14
Desactivar o Sinal Sonoro 15
Fecho de Segurança do Forno de Microondas 15
Função Manual de Paragem do Prato Rotativo 15
Guia de Utensílios 16
Guia de Cozinha 17
Limpeza do Forno Microondas 23
Guardar e Reparar o Forno Microondas 24
Especificações Técnicas 24

Code No.: DE68-02582A

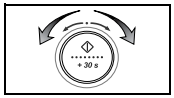
P

Guia de Referência Rápido

Se pretende cozinhar algum alimento



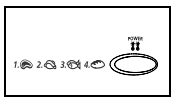
1. Coloque o alimento no forno.
Seleccione o nível de potência premindo ◿ uma ou mais vezes.



2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão marcador**.

3. Prima ◈.
Resultado: Começa a cozedura. O forno emite um bips quatro vezes quando termina de cozinhar.

Se deseja descongelar automaticamente algum alimento



1. Coloque o alimento congelado no forno.Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar premindo o botão **Descongelar** (⁂) uma ou mais vezes.

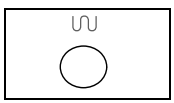
2. Seleccione o peso do alimento rodando o botão marcador e programar no máximo até 2000 g.

3. Prima ◈.

Se deseja acrescentar mais 30 segundos

1. Deixe os alimentos no forno.
Prima **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

Se deseja grelhar algum alimento

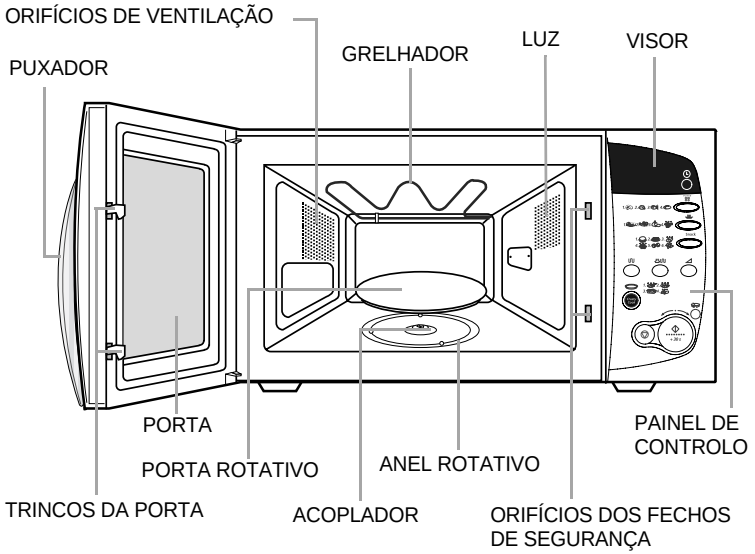


1. Prima ⎍.

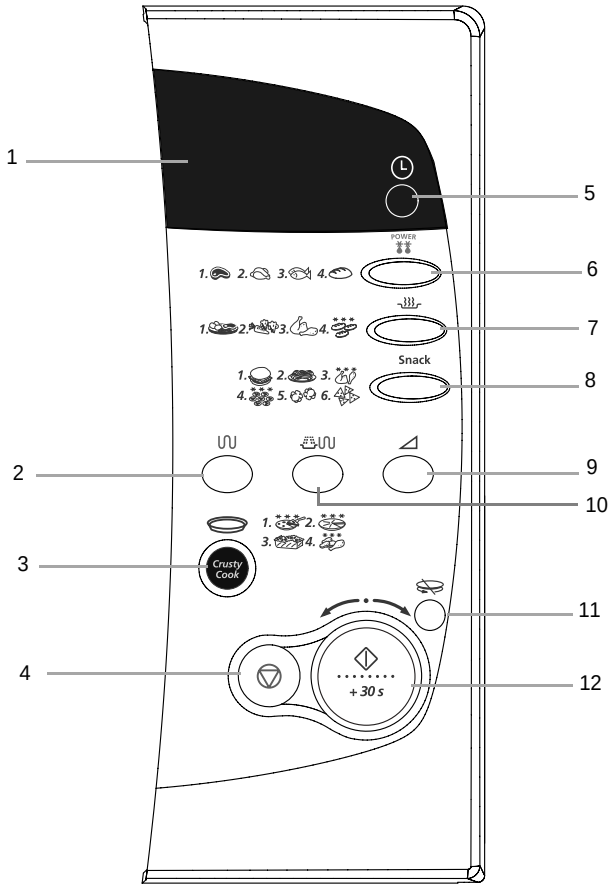
2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão marcador.

3. Prima ◈.

Forno



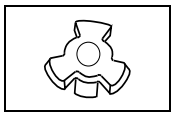
Painel de Controlo



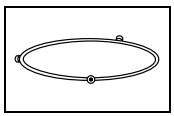
1. VISOR
2. SELECTOR MODO GRELHADOR
3. SELECÇÃO DA FUNÇÃO DE TOSTAR AUTOMÁTICA
4. BOTÃO DE PARAGEM/ CANCELAR
5. ACERTAR RELÓGIO
6. BOTÃO DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
7. SELECTOR AUTOMÁTICO AQUECER
8. SELECTOR SNACK
9. SELECTOR DE MODO NÍVEL DE POTÊNCIA/MICROONDAS
10. SELECTOR MODO COMBINADO
11. LIGAR/DESLIGAR PRATO ROTATIVO
12. BOTÃO INICIAR/BOTÃO MARCADOR (tempo de cozedura, peso e tipo de comida)

Acessórios

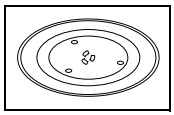
Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que pode utilizar de diferentes maneiras.



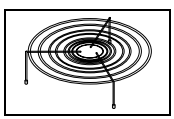
1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor na base do forno.
   Função: O acoplador faz rodar o prato rotativo.



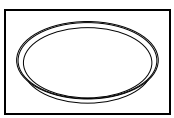
2. **Anel rotativo**, para ser colocado no centro do forno.
   Função: O anel rotativo suporta o prato rotativo.



3. **Prato rotativo**, para ser colocado sobre o anel rotativo com o centro a coincidir com o encaixe.
   Função: O prato rotativo serve como a superfície principal paracozinhar; pode ser retirado facilmente para lavar.



4. **Grelha de Metal**, para ser colocada sobre o prato rotativo.
   Função: A grelha de metal pode ser utilizada para cozinhar com o grelhador ou no modo combinado.



5. **Prato de tostar,** ver páginas página 11 a 13.
   Função: Usar o prato de tostar quando usa a função de tostar automática ou manual

☛ **NÃO** coloque o microondas em funcionamento sem o anel rotativo nem o prato rotativo.

P

Como Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno microondas da SAMSUNG. Este Manual de Instruções contém muitas informações válidas sobre como cozinhar com o seu forno microondas:

- ***Precauções de Segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

Na parte de dentro da capa encontra-se um guia de referência rápida que explica quatro operações básicas de cozedura:

- ***Cozinhar comida***
- ***Descongelar comida***
- ***Grelhar comida***
- ***Acrescentar tempo para cozinhar***

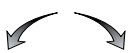
No início do manual encontra figuras do forno, e mais importante do painel de controlo, de modo a poder mais facilmente encontrar os botões.

Os procedimentos passo a passo utilizam quatro símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado


Rodar

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES A ENERGIA EXCESSIVA DE MICROONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança pode provocar exposiçõesperigosas à energia de microondas.

(a) Em caso algum deve tentar colocar o forno em funcionamento com a aberta nem tentar forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem introduzir nada nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nada entre a porta e o forno nem permita que restos de comida ou de detergente se acumulem nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes da porta se mantêm limpos, limpando primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio e seco após cada utilização.

(c) Não coloque o forno em funcionamento se este estiver danificado até ser reparado por um técnico especializado em microondas e formado pelo fabricante.
É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não haja danos em:
(1) Porta, fechos da porta e vedantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado e reparado por um técnico especializado em assistência técnica a microondas e formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

Instruções de segurança importantes. Leia cuidadosamente e conserve como futura referência. Antes de cozinhar alimentos sólidos ou líquidos no seu forno de microondas, verifique que as seguintes precauções de segurança são respeitadas.

1. **NÃO** utilize nenhum utensílio de metal no forno microondas:
- Recipientes metálicos
- Louça com decoração a ouro ou prata
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Pode ocorrer um arco voltaico ou uma faísca, podendo danificar o forno.

2. **NÃO** aqueça:
- Garrafas, frascos ou recipientes fechados hermeticamente ou por vácuo. Ex) Frascos de comida de bebés
- Comida hermética. Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento da pressão pode fazê-los explodir.
Dica: Retire as tampas e fure as cascas, sacos, etc.

3. **NÃO** coloque o forno microondas em funcionamento quando está vazio.
Razão: As paredes do forno podem ficar danificadas.
Dica: Deixe sempre um copo com água dentro do forno. A água irá absorver as microondas se, acidentalmente, colocar o forno em funcionamento quando está vazio.

4. **NÃO** cubra os orifícios de ventilação posteriores com panos nem papel.
Razão: Os panos e o papel podem incendiar-se devido ao ar quente que é expelido.

5. Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando retirar um prato do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as microondas e o calor é sempre transferido da comida para o prato. Por isso os pratos estão quentes.

6. **NÃO** toque nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
Razão: Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para queimar, mesmo depois de terminar de cozinhar, embora não pareçam. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com nenhuma parte interior do forno. Deixe arrefecer primeiro.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis no forno
- Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico
- Não utilize o seu forno microondas para secar jornais
- Se aparecer fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno da fonte de alimentação

8. Tenha especial cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebé.
- Espere SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de o forno desligar, para uniformizar a temperatura no alimento.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento.
- Tenha cuidado quando toca no recipiente depois do aquecimento. Pode-se queimar se o recipiente estiver muito quente.
- Existe o risco de uma fervura retardada.

Precauções de Segurança (continuação)

- Para evitar uma fervura retardada e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois do aquecimento.

  Razão: Durante o aquecimento dos líquidos a fervura pode ser retardada; isto significa que pode começar a ferver depois do recipiente ser retirado do forno.
- Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria pelo menos durante 10 minutos.
  * Cubra com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique nenhum creme, óleo nem loção.
- **NUNCA** encha o recipiente até acima e escolha um recipiente que seja mais largo em cima do que em baixo para o líquido não vir por fora quando ferver. As garrafas com gargalo fino podem explodir se aquecem demais.
- Verifique **SEMPRE** a temperatura dos alimentos para bebé ou do leite antes de dar ao bebé.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais.

9. Cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água e mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho em funcionamento se este tiver o cabo de alimentação ou a ficha danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abre a porta.
Razão: O ar quente ou o vapor libertado pode provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Partículas de comida ou salpicos de gordura que adiram às paredes do forno podem provocar danos na pintura e reduzir a eficiência do forno.

12. É possível que ouça estalidos durante o funcionamento, principalmente quando está em modo de descongelar.
Razão: Quando a saída de potência muda electricamente, pode ouvir-se este som. É normal.

13. Quando o forno microondas está a funcionar sem carga, a alimentação de energia é cortada automaticamente por razões de segurança. O forno funciona normalmente depois de esperar 30 minutos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Enquanto cozinha, deve olhar para dentro do forno de vez em quando se a comida está a ser aquecida ou cozinhada em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

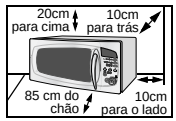
IMPORTANTE

As crianças NUNCA devem ser autorizadas a utilizar ou brincar com o forno microondas. Nem devem ser deixadas sozinhas perto do microondas quando este está a funcionar. Objectos que possam ser do interesse das crianças não devem ser guardados nem escondidos por cima do forno.

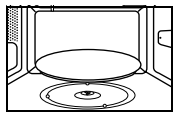
Instalação do Forno Microondas

Coloque o forno numa superfície lisa e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o peso do forno.

P



1. Quando instalar o seu forno, verifique se a ventilação é a adequada para o seu forno, deixando uma distância no mínimo de 10 cm (4 polegadas) entre o muro e a parte de trás do forno, bem como os dois lados do forno, 20 cm (8 polegadas) entre o tecto e o forno e 85 cm (33 polegadas) acima do chão.



2. Retire todo o material de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo. Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

❇ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

❇ Para a sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada de três pinos ligada à terra, com 230 Volt, 50 Hz, AC. Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, deverá ser o fabricante a substituí-lo, o representante comercial, ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar acidentes.

❇ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen-tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

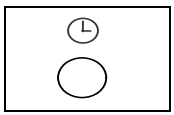
P

Acertar o Relógio

Este forno microondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 ou 12 horas. Tem de acertar o relógio:

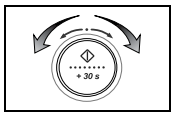
- ***Quando instala pela primeira vez o forno microondas***
- ***Depois de uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda da hora de Verão para Inverno ou vice versa.

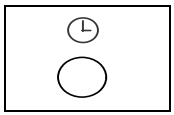


1. **Para vizualizar as horas em....** **Prima o botão ◷...**

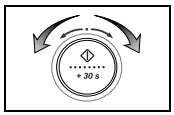
Formato de 24 horas	Uma vez
Formato de 12 horas	Duas vezes



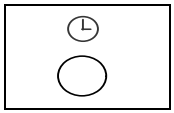
2. Rode o **botão marcador** para acertar as horas.



3. Prima ◷.



4. Rode o **botão marcador** para acertar os minutos.



5. Prima ◷.

O Que Fazer Se Tiver Dúvidas ou Problemas

Se tiver algum dos problemas apresentados de seguida, tente as soluções apresentadas.

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno.
- Deslocação de ar à volta da porta e cobertura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e cobertura exterior.
- Fugas de vapor à volta da porta e orifícios de ventilação.

◆ O forno não funciona quando prime o botão ⏀.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Regulou bem o temporizador e/ou premiu o botão ⏀?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou o rebentamento de um fusível ou o disparo de um interruptor?

◆ Os alimentos estão cozinhados demais ou de menos
- Definiu correctamente o tempo de cozedura para o tipo de alimentos?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

◆ Há faíscas e estalidos dentro do forno (arco voltaico)
- Utilizou um prato com decoração de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- O papel de alumínio está demasiado próximo das paredes interiores?

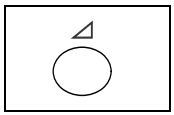
◆ O forno provoca interferências com o rádio ou a televisão
- Pode ser observada uma ligeira interferência na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. É normal. Para resolver este problema, instale o forno afastado de televisões, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detecta interferências, o visor pode ser reiniciado. Para resolver este problema, desligue a tomada e ligue novamente. Acerte o relógio novamente.

✉ Se as directivas apresentadas não lhe permitem resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou a assistência técnica da SAMSUNG.

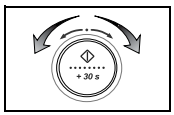
Cozinhar / Aquecer

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de deixar o forno sem o vigiar.

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.



1. Prima ⊿.
Resultado: No visor aparece a indicação 900W (máxima potência):
Seleccione o nível de potência adequado premindo ⊿ novamente até aparecer no visor o nível desejado. Consulte a tabela de níveis de potência na página seguinte.



2. Programe o tempo de cozedura, rodando o **botão marcador**.

3. Prima ◇.
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
1) Começa o processo de cozedura e quando termina o forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal soa 3 vezes (de minuto a minuto).
3) A hora actual é apresentada novamente.

☛ **Nunca** ligue o forno microondas quando este está vazio.

✉ Se desejar aquecer um alimento por um período curto à potência máxima (900W), prima simplesmente o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos do tempo que deseja. O forno começa imediatamente a funcionar.

Níveis de Potência

Pode seleccionar um dos níveis de potência seguintes.

Nível de Potência	Saída	
	MO	GRELHSDOR
ALTO	900 W	
MÉDIO ALTO	600 W	
MÉDIO	450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ Se seleccionar um nível de potência mais alto, o tempo tem de ser diminuido. Se seleccionar um nível de potência mais baixo, o tempo tem de ser aumentado.

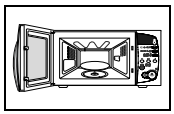
Se desejar acrescentar ou diminuir o tempo de cozedura rode o botão marcador.

Tempo	Aumentar Tempo	Tempo	Aumentar Tempo
até 1 min	5 seg. unid.	10 - 20 min	1 min unid.
1 - 3 min	10 seg. unid.	20 - 40 min	2 min unid.
3 - 10 min	30 seg. unid.	40 - 99 min	5 min unid.

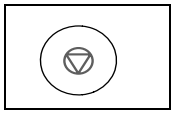
P

Interrupção do Processo de Cozedura

Pode interromper a cozedura a qualquer momento para verificar os alimentos.



1. Para parar temporariamente; Abra a porta .
Resultado: A cozedura pára. Para continuar, feche a porta e prima ◇ novamente.



2. Para parar completamente; Prima ▽.
Resultado: A cozedura pára. Se desejar cancelar as programações de cozedura, prima o botão **Cancelar**(▽) novamente.

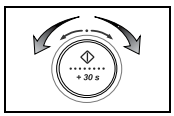
☛ Também pode cancelar qualquer programação antes de começar premindo o botão (▽) **Cancelar**.

Regulação do Tempo de Cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura premindo o botão +30s uma vez para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

Prima o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

✉ Só pode regular o tempo durante a cozedura se estiverem seleccionados os modos de Micro-ondas, Aquecimento Automático, Snack, Tostar Automático, Grelhador e Combinado.

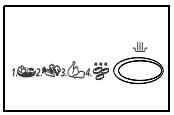


Durante a cozedura para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, rode o botão marcador para a direita ou para a esquerda.

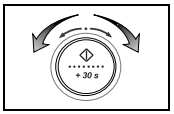
Utilização da Função Automática de Aquecer/Cozinhar

A função de Aquecer/Cozinhar tem cinco tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar nem os tempos nem o nível de potência. Pode regular a quantidade rodando o botão marcador.

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimento que deseja cozinhar, premindo o botão **Auto** uma ou mais vezes.



2. Seleccione a quantidade rodando o **botão marcador**. (Consulte a tabela na próxima página.)

3. Prima ◇.
Resultado: Começa a cozedura. Quando terminar
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal soa três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora actual é apresentada novamente.

✉ Utilize sempre recipientes próprios para microondas.

Programação Automática de Aquecer e Cozinhar

A tabela seguinte apresenta as várias Programações Automáticas de Cozinhar e Aquecer, quantidades, tempos de repouso e recomendações adequadas.

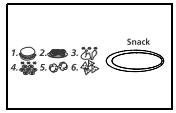
Cód./ Símbolo	Tipo Alimento	Quantidade	Tempo de Repouso	Recomendações
1	**Refeição Pronta** (fria)	300-350g 400-450g 500-550g	3 mins	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é próprio para refeições com 3 componentes (por ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento como batatas, arroz ou massa).
2	**Vegetais Frescos**	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 mins	Pese os vegetais depois de lavados e cortados em pedaços do mesmo tamanho. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Quando cozinha 200-450 g adicione 45 ml (3 colh/ sopa) de água, para 500-650 g adicione 60 ml (4 colh/sopa) para 700-750g adicione 75 ml (5 colh/ sopa). Mexa depois de cozinhar. (Quando cozinha quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura.)
3	**Pedaços frango**	200-300g (1pães) 400-500g (2pães) 600-700g (2-3pães) 800-900g (3-4pães)	3 mins	Esfregue o frango com óleo e tempere com pimenta, sal e pimentão. Coloque-os na prateleira alta com a pele virada para baixo. Vire quando o forno emitir um bip.
4	**Pãezinhos Congelados**	100-150 g (2 pães) 200-250 g (4 pães) 300-350 g (6 pães)	2 mins	Coloque os pãezinhos congelados virados para baixo em círculo na grelha de metal. Vire quando o forno apitar.

Usar a Função de Snack

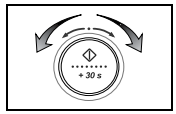
A função de Snack tem seis tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de definir o tempo de cozedura nem a potência.

Pode regular o número de doses rodando o botão rotativo.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimentos a cozinhar premindo o botão **Snack** uma ou mais vezes.



2. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela da página seguinte).

3. Prima ◇.

Resultado: Tem início a cozedura. Depois de terminar:

1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal de aviso de final apita 3 vezes (de minuto a minuto)
3) A hora actual volta a ser apresentada.

P

Definição da Função Snack

A tabela abaixo apresenta seis Programas Automáticos para os alimentos e snacks preferidos das crianças. Indica as quantidades, tempos de espera e recomendações adequadas. Os Programas nº 1, 2, 5 e 6 funcionam apenas com energia do micro-ondas. Os Programas nº 3 e 4 funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

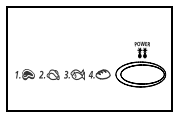
Código/ Símbolo	Alimentos	Dose	Tempo de Espera	Recomendações
1	**Hamburguer** (frio)	150 g (1 hamb.) 300 g (2 hamb.)	1-2 mins	Coloque o hamburguer (pão com uma fatia de carne) ou o hamburguer com queijo em papel de cozinha. Coloque um no centro do prato rotativo ou dois lado a lado no prato rotativo. Depois de aquecidos, guarneça com alface, fatias de tomate, molhos e temperos.
2	**Mini Ravioli** (frios)	200-250 g 300-350 g	3 mins	Coloque os mini ravioli prontos e frios num prato de plástico próprio para micro-ondas no centro do prato rotativo. Fure a película da embalagem ou tape o prato de plástico com película aderente para micro-ondas. Mexa com cuidado antes e depois do tempo de espera. Este programa é adequado para ravioli, bem como para massas com molhos.
3	**\ Asas de Frango Congeladas**	250-300 g 350-400 g 450-500 g	3 mins	Coloque as asas ou coxas de frango prontas congeladas (pré-cozinhadas e temperadas) na grelha de metal com o lado da pele para baixo. Coloqueas em círculo e não ponha nada no centro. Vire quando o forno apitar.
4	**Mini Pizzas Congeladas**	150 g (4-6pizzas) 250 g (7-9pizzas)	-	Distribua as mini-pizzas or miniquiches congeladas na grelha de forma uniforme.
5	**Pipocas**	100 g	-	Use pipocas especiais para forno micro-ondas. Siga as instruções do fabricante dos alimentos e coloque o saco no centro do prato rotativo. Durante este programa, o milho estala e o saco aumentará de volume. Tenha cuidado ao retirar o saco do micro-ondas e ao abri-lo, uma vez que estará quente.
6	**Nachos**	125 g	-	Coloque os nachos num prato raso de louça. Coloque 50g de queijo e especiarias por cima. Coloque o prato no prato rotativo.

Utilização da Função Automática de Descongelamento

A função automática de descongelamento permite-lhe descongelar carne e peixe. O tempo de descongelamento e o nível de potência são definidos automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

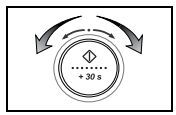
✉ Utilize sempre pratos próprios para microondas.

Primeiro, coloque o alimento congelado no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de comida que está a cozinhar premindo o botão **Power Defrost**(⁑)(Descongelar) uma ou mais vezes. (Consulte a tabela abaixo)

Exemplo: Prima **Power Defrost**(⁑) três vezes para descongelar peixe.



2. Seleccione o peso da comida rodando o **botão rotativo.** É possível definir até um máximo de 2Kg. (É possível definir até um máximo de 1Kg para Pão/Bolo)

3. Prima ◈.
Resultado:

- Começa o descongelamento.
- O forno emite um bip a meio do processo de desconge-lamento para virar o alimento.
- Prima ◈ novamente para terminar o descongelamento.

✉ Também pode descongelar alimentos manualmente. Para tal, seleccione a função de cozinhar/aquecer com um nível de potência a 180W. Consulte a secção intitulada "Cozinhar/ Aquecer" na página 7 para mais pormenores.

Definições da Descongelação Rápida Automática

A tabela seguinte apresenta o programa de Descongelação Rápida, quantidades, tempos de espera e recomendações apropriadas.

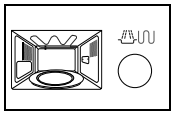
Retire todos os materiais de embalagem antes de descongelar. Coloque a carne, a carne de aves ou o peixe num prato raso de louça.

Cod.	Alimento	Dose	Tempo de Repouso	Recomendações
1	Carne	200 - 2000 g	20-60 min.	Proteja os extremos com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para vitela, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	Aves	200 - 2000 g	20-60 min.	Proteja as pernas e pontas das asas com folha de alumínio. Volte as aves quando o forno apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros bem como em bocados.
3	Peixe	200 - 2000 g	20-50 min.	Proteja a cauda do peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes.
4	Pão/ Bolos	125 - 1000 g	5-20 min.	Coloque o pão ou o bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-o assim que o forno apitar (o forno continua a funcionar e só pára quando abre a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, cortado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Coloque os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos fermentados, biscoitos, cheesecake e bolos folhados. Não é adequado para bolachas ou bolos de massa quebrada, fruta e bolos de creme ou com cobertura de chocolate.

✉ Seleccione a função de Descongelação Manual com uma potência de180 W se quiser descongelar a comida manualmente. Para mais informações sobre congelação e descongelação manual, consulte a página 20.

Usar a Função de Tostar Automática

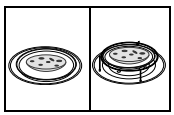
Com a função de Tostar Automática, o tempo de cozedura é definido automaticamente. Pode regular o número de doses rodando o botão rotativo. Primeiro, coloque o prato de tostar no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e pré-aqueça com a Combinação Micro-ondas-Grelhador mais elevada.
Prima o botão **Combi (** **)** e defina o tempo de pré-aquecimento (3 a 5 minutos) rodando o **botão rotativo**.

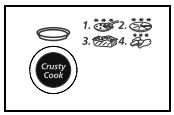
2. Prima ◇.

☛ Use sempre luvas de forno para retirar o prato de tostar, uma vez que fica bastante quente.

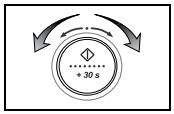


3. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos no prato de tostar.
Feche a porta.

✉ Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato rotativo) do micro-ondas.



4. Seleccione o tipo de alimentos a cozinhar e prima o botão **Crusty Cook** uma ou mais vezes.



5. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela da página seguinte)

6. Prima ◇.
Resultado: Tem início a cozedura. Depois de terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal de aviso de fim apita três vezes (de minuto a minuto)
3) A hora actual volta a ser apresentada.

✉ **Como limpar o Prato de Tostar**

Limpe o prato de tostar com água morna e detergente e enxague com água limpa.

✉ Não use uma escova nem uma esponja dura, caso contrário, causará danos à camada superficial.

❇ **Nota**

O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar louça.

Usar a Função de Tostar Automática (continuação)

A tabela seguinte apresenta os vários Programas Automáticos da função de Tostar, quantidades, tempos de espera e recomendações adequadas. Estes Programas funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

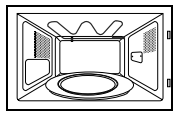
Antes de usar a função de Tostar, recomendamos que pré-aqueça o prato de tostar no prato rotativo durante 3 a 5 minutos usando uma combinação de 600W e grelhador. Use luvas de forno para o retirar!

Código / Alimentos (-18°C)	Doses	Tempo de Pré-aquec.	Tempo de Espera	Recomendações
1 **Pizza Congelada**	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min.	-	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W+ grelhador. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
2 **Quiche/ Tarte Congelada**	150 g (1fatia) 250 g (2 fatias) 450 g (1-2fatias)	3 min.	1-2	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W + grelhador. Coloque a quiche/tarte no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
3 **Baguetes Congeladas**	150 g (1 baguete) 250 g (2 baguetes) 325 g (3 baguetes)	4 min.	2-3	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W + grelhador. Coloque uma baguete congelada no centro do prato de tostar, 2 baguetes lado a lado no prato de tostar. O programa é adequado para sandes em baguete, por exemplo, com legumes, fiambre e queijo.
4 **Panados de Frango Congelados**	250 g 500 g	4 min.	-	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W +grelhador. Pincele o prato de tostar com1-2 colheres de sopa de óleo. Distribua os panados uniformemente. Vire quando o forno apitar. Prima o botão de início para continuar a cozedura.

Usar a Função de Tostar Automática

Este forno micro-ondas da Samsung tem uma placa para tostar como um acessório adicional. Esta placa para tostar permite-lhe corar a comida não só por cima com o grelhador, mas também por baixo a comida fica tostada e corada devido às elevadas temperaturas da placa para tostar. Pode ver vários artigos que pode preparar com esta placa na tabela que se segue (consulte a pág. seguinte).

A placa para tostar também pode ser utilizada para bacon, ovos, salsichas, etc.



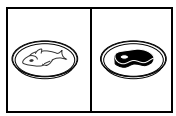
1. Coloque a placa para tostar directamente no prato rotativo e pré-aqueça-a com a combinação mais alta de Micro-ondas e Grelh. [(🍲) 600+Grelh.] de acordo com os tempos e instruções da tabela.

☛ Utilize sempre luvas de forno para retirar a placa para tostar, pois esta fica muito quente.

2. Unte a placa se desejar cozinhar alimentos como bacon e ovos, para estes ficarem bem tostados.

❇ De notar que a placa para tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como facas, para cortar na placa para tostar.

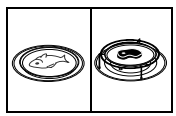
❇ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície da placa ou retire os alimentos antes de os cortar.



3. Coloque os alimentos sobre a placa para tostar.

☛ Não coloque nenhum objecto sobre a placa para tostar que não seja resistente ao calor, por ex. taças de plástico.

☛ Nunca coloque a placa para tostar no forno sem o prato rotativo.



4. Coloque a placa para tostar sobre a grelha de metal (ou prato rotativo) no forno.

5. Seleccione o tempo e potência de cozedura adequados. Consulte a tabela na página seguinte.

✉ **Como limpar a placa para tostar**
Lave a placa para tostar com água morna e detergente e passe depois por água limpa.

✉ Não utilize escovas ou esponjas agressivas pois pode danificar a camada de fora.

❇ **Nota:**
A placa para tostar não é resistente à máquina de lavar louça.

Usar a Função de Tostar Automática (continuação)

Recomendamos que pré-aqueça a placa para tostar directamente no prato rotativo. Para tal, utilize a função 600W + Grelhador ( ) e siga os tempos e instruções da tabela.

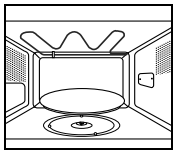
Alimento	Quant.	Potência	Tempo Préaque-cimento	Tempo de Cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g) 8 fatias (160g)	600W+ Grelh.	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Disponha as fatias na placa lado a lado. Coloque a placa na grelha.
Tomates Assados	200g(2) 400g(4)	450W+ Grelh.	3min.	3min. 4min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Corte os tomates ao meio. Ponha queijo por cima. Coloque em circulo na placa para tostar. Coloque a placa na grelha.
Hambur-guer (congel-ado)	2 unid. (125g) 4 unid. (250g)	600W+ Grelh.	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Coloque os hamburgueres sobre a placa. Coloque a placa na grelha. Vire depois de 4-5min.
Mini Pizza (fria)	100-150g 200-250g	600W+ Grelh.	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Coloque as fatias de pizza em círculo na placa. Coloque a placa para tostar na grelha.
Batatas de forno (congela-das)	200g 300g 400g	450W+ Grelh.	4min.	9min. 12min. 15min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Espalhe as batatas na placa para tostar. Coloque a placa na grelha. Mexa depois de metade do tempo de cozinhar.
Batatas Assadas	250g 500g	600W+ Grelh.	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Corte as batatas ao meio. Coloque-as na placa para tostar com o lado cortado para baixo. Disponha em círculo. Coloque a placa na grelha.
Barrinhas de peixe (congela-das)	150g (5) 300g (10)	600W+ Grelh.	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Pré-aqueça a placa para tostar. Unte a placa com óleo. Coloque as barrinhas em círculo na placa. Vire após 3½ min (5) ou 5 min (10) .

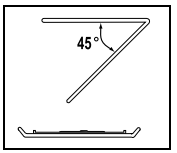
Selecção da Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é utilizado com o grelhador. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***Posição horizontal para grelhador ou combinado microondas + grelhador***

☛ Mude a posição do elemento de aquecimento quando está frio e não aplique demasiada força quando o coloca na posição vertical.

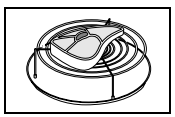




Para colocar o elemento de aquecimento na...	Então...
Posição horizontal (grelhador ou combinado MO+Grelh)	◆ Puxe o elemento de aquecimento para si ◆ Empurre para cima até ficar paralelo com o tecto do forno
Quando limpa a parte superior do interior do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45°e limpá-lo.	

Selecção dos Acessórios

Utilize recipientes próprios para microondas; não utilize recipientes de plástico, pratos chávenas de papel, toalhas, etc.



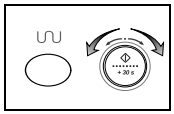
Se desejar seleccionar o modo de cozinhar combinado (grelhador e microondas), utilize apenas utensílios próprios para microondas e forno. Utensílios de metal podem danificar o forno.

✉ Para mais pormenores sobre os utensílios adequados, consulte o Guia de Utensílios na página 16.

P

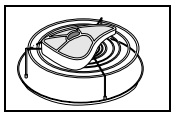
Grelhador

O grelhador permite-lhe aquecer e corar os alimentos rapidamente, sem utilizar as microondas. Para tal, é fornecida uma grelha para grelhar com o forno microondas.

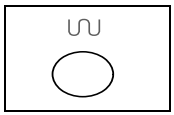


1. Pré-aqueça o grelhador para a temperatura desejada, premindo o botão **Grelhador** (⋂⋂) e defina o tempo de pré-aquecimento rodando o **botão marcador**.

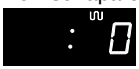
2. Prima ◈.

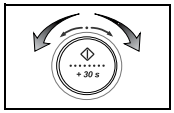


3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.



4. Prima ⋂⋂.
Resultado: No visor aparece a seguinte indicação:





5. Defina o tempo para o grelhador rodando o botão marcador.
O tempo máximo do grelhador é de 60 minutos.

6. Prima ◈.
Resultado: Começa a grelhar. Quando termina
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal é emitido mais três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora actual é visualizada novamente.

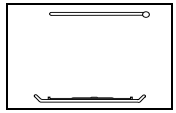
✉ Não se preocupe se o aquecedor se liga e desliga durante o funcionamento do grelhador. Este sistema foi concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

☛ Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes. Verifique que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

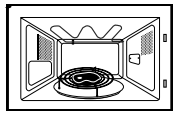
Combinação do Microondas com o Grelhador

Também pode combinar a cozedura com o microondas com o grelhador, para cozinhar rapidamente e corar ao mesmo tempo.

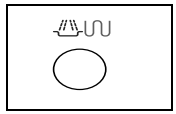
☛ Utilize SEMPRE utensílios resistentes ao microondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das microondas nos alimentos de forma uniforme.
Utilize SEMPRE luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.



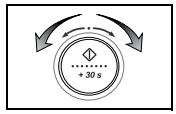
1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 13 para mais pormenores.



2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e esta no prato rotativo.
Feche a porta.



3. Prima o botão Combi(⋂⋂).
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:
⋂⋂ (microwave and grill mode - modo de MO e grelhador)
600W (out power - potência de saída)
- Seleccione o nível de potência adequado premindo o botão Combi(⋂⋂) novamente até aparecer o nível de potência correspondente.
- Não pode definir a temperatura do grelhador.

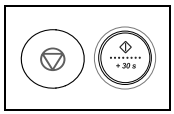


4. Defina o tempo rodando o **botão marcador** conforme necessário.
O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

5. Prima ◈.
Resultado: O processo combinado começa. Quando termina
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal é emitido mais três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora acual é apresentada novamente.

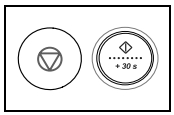
✉ A potência máxima de microondas para o modo combinado de microondas e grelhador é de 600W.

Desactivar o Sinal Sonoro



1. Prima ⏚ e ◈ ao mesmo tempo.
Resultado: Aparece a seguinte indicação.

O forno já não emite um bip cada vez que prime um botão.



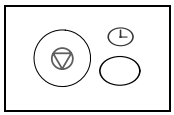
2. Para ligar novamente o bip prima os botões ⏚ e ◈ novamente ao mesmo tempo.
Resultado: Aparece a seguinte indicação.

O forno funciona com o sinal sonoro novamente.

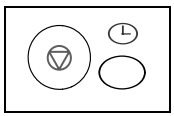
Fecho de Segurança do Forno de Microondas

Este forno de microondas está equipado com um programa especial de Segurança que lhe permite "bloquear" o forno para que as crianças ou alguém que não esteja familiarizado com o aparelho não possam colocá-lo em funcionamento acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer momento.



1. Prima ⏚ e 🕒 ao mesmo tempo.
Resultado: O forno está bloqueado (não pode seleccionar nenhuma operação).
No visor aparece “L”.



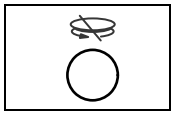
2. Para desbloquear o forno prima ⏚ e 🕒 novamente ao mesmo tempo.
Resultado: O forno pode ser utilizado normalmente.

Função Manual de Paragem do Prato Rotativo

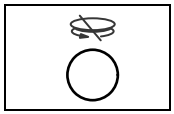
O botão de ligar/desligar(🍽) o prato rotativo permite-lhe utilizar pratos grandes que enchem o forno, parando o prato rotativo (apenas com modo de cozinhar manual).

☛ Os resultados serão menos satisfatórios neste caso pois a cozedura é menos uniforme. Recomendamos que rode o prato manualmente a meio do processo.

☛ **Aviso!** Nunca coloque o prato rotativo em funcionamento sem alimentos no forno.
- Razão: Tal pode provocar incêndio ou danificar o aparelho.



1. Prima o botão de **ligar/desligar prato rotativo** (🍽).
Resultado: O símbolo **ligar/desligar prato rotativo** (🍽) aparece no visor, o prato rotativo não roda.



2. Para ligar o prato rotativo novamente, prima o botão **ligar/desligar prato rotativo**(🍽) novamente.
Resultado: O símbolo **ligar/desligar prato rotativo**(🍽) desaparece do visor, o prato rotativo roda novamente.

✉ Não prima o botão **ligar/desligar o prato rotativo**(🍽) durante a cozedura.

Guia de Utensílios

P

Para cozinhar com o forno microondas, as microondas têm de poder penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas nem absorvidas pelos utensílios utilizados.

Por isso tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem marcados como resistentes a microondas, não tem de se preocupar.

A tabela seguinte apresenta vários tipos de utensílios e indica se e como devem ser utilizados num forno microondas.

Utensílios	Próprios para Microondas	Comentários
Papel de Alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizado em pequenas quantidades para proteger certas áreas de cozinhar demasiado. Podem ocorrer arcos voltaicos se estiver muito perto das paredes do forno ou se utilizar muito papel de alumínio.
Placa para tostar	✓	Não pré-aqueça durante mais de 8 minutos.
Porcelana e cerâmica	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e louça de barro normalmente são adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Pratos descartáveis de cartão poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes pratos.
Embalagens de comida rápida		
• Recipientes de polistireno	✓	Podem ser utilizadas para aquecer comida. O sobre-aquecimento pode fazer derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações de metal	✗	Pode provocar arcos voltaicos.
Vidro		
• Louça de ir ao forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decoração de metal.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer comida ou líquidos.
• Frascos de vidro	✓	O vidro pode partir se aquecido de repente. Tem de tirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Pode provocar arcos voltaicos ou fogo.
• Atilhos de arame dos sacos congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para períodos curtos de cozinhar ou aquecimento. Também pode absorver excesso de humidade.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar arcos voltaicos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Alguns outros plásticos podem ficar danificados ou descolorados com altas temperaturas. Não utilize plástico Melamine.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter humidade. Não deve tocar nos alimentos. Cuidado quando retirar a película, pois há emissão de vapor quente. Só se forem resistentes a fervura e forno.
• Sacos para congelador	✓ ✗	Não devem ser herméticos. Pique com um garfo, se necessário.
Papel absorvente	✓	Pode ser utilizado para reter humidade e evitar salpicos.

✓ :seguro
✓✗:seguro/não seguro
✗ :não seguro

MICROONDAS

A energia de microondas penetra realmente nos alimentos, atraída e absorvida pelo conteúdo de água, gordura e açúcar destes. As microondas fazem as moléculas dos alimentos deslocarem-se rapidamente. Os movimentos rápidos destas moléculas criam fricção e o calor dai resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios para cozinhar com o microondas:

Os utensílios de cozinha devem permitir a passagem da energia de microondas para uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas por metal, tal como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, assim como papel e madeira. Portanto, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para serem cozinhados no microondas:

Vários tipos de alimentos podem ser cozinhados no microondas, incluindo vegetais frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins, compotas também podem ser cozinhados num forno microondas. De um modo geral, cozinhar no microondas é ideal para aquele tipo de comida que seria normalmente preparada no fogão. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (consulte o capítulo com conselhos e técnicas especiais).

Tapar durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos enquanto estão a cozinhar porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de diferentes modos: por ex. com um prato de cerâmica ou plástico ou película aderente para microondas.

Tempos de Repouso

É importante esperar um certo tempo depois de terminar de cozinhar os alimentos para permitir a uniformização da temperatura.

Guia para Cozinhar Vegetais Frescos

Utilize uma tigela de pirex com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colh/sopa) para cada 250 g, a menos que seja recomendada outra quantidade - consulte a tabela.

Cozinhe com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o efeito desejado. Mexa uma vez durante a cozedura e uma vez depois. Adicione sal, ervas ou manteiga depois de cozinhado. Tape durante um tempo de repouso de 3 minutos.

Conselho: Corte os vegetais de um tamanho uniforme. Quanto mais pequenos estiverem cortados, mais depressa cozem.

- **Todos os vegetais frescos devem ser cozinhados com a potência máxima (900 W).**

Comida	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	3½-4 6-7	3	Corte as flores de tamanho uniforme. Coloque os talos para o centro.
Couves Bruxelas	250g	5-5½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colh/sopa) de água.
Cenouras	250g	3½-4	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-Flor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Corte as flores de tamanho uniforme. Coloque os talos virados para o centro.
Courgettes	250g	3-3½	3	Corte às fatias. Adicione 30 ml (2 colh/sopa) de água ou um pouco de manteiga. Cozinhe até estarem macias.
Beringelas	250g	2½-3	3	Corte as beringelas às rodelas e salpique com 1 colh/sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte o alho frncês em fatias grossas.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare cogumelos inteiros pequenos ou fatiados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte as cebolas às rodelas ou às metades. Adicione só 15 ml (1 colh/sopa) de água.
Pimentos	250g	3½-4	3	Corte os pimentos em pequenas fatias.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas descascadas e corte-as em metades ou quartos de tamanhos idênticos.
Nabos	250g	4½-5	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

P

Guia para Cozinhar Vegetais Congelados

Utilize uma tigela de pirex com tampa. Cozinhe com a tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado desejado. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois. De seguida adicione sal, ervas ou manteiga. Tape durante o tempo de repouso.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colh/ sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1colh/sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colh/ sopa) de água fria.
Vegetais Mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1colh/sopa) de água fria.
Vegetais Mistos (estilo Chinês)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1colh/sopa) de água fria.

Guia para Cozinhar arroz e massas

Arroz: Utilize uma taça grande de pirex com tampa-o arroz duplica de volume durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Quando terminar o tempo de cozedura, mexa antes do tempo de repouso e adicione sal, ervas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois de terminar o tempo de cozedura.

Massa: Utilize uma taça grande de pirex. Adicione água a ferver, um pouco de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa de vez em quando durante e depois de cozida. Cubra durante o tempo de repouso e escorra bem depois.

Alimento	Quant.	Potên-cia	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Arroz cranco (pré-cozido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria
Arroz Misto (arroz+arroz selvagem)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Cereais mistos (arroz + outros)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

AQUECER

- O forno microondas aquece comida numa fracção do tempo necessário em fornos ou fogões convencionais. Utilize os níveis de potência e tempos de aquecimento na tabela seguinte como guia. Os tempos da tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de +18 a +20°C ou comida refrigerada com uma temperatura de +5 a +7°C.

Preparação

Evite aquecer artigos grandes, como uma peça de carne-a tendência é ficar cozinhada demais e seca antes de aquecer o centro. Terá mais sucesso se aquecer bocados pequenos.

Níveis de potência

- Alguns alimentos podem ser aquecidos a 900 W mas outros devem ser aquecidos a 600 W, 450 W ou mesmo 300 W. Consulte as tabelas para orientação. Em geral, é melhor aquecer os alimentos a um nível de potência baixo, se a comida é delicada, em grandes quantidades ou se é provável que aqueça muito depressa (tartes de carne, por exemplo).
- Mexa bem, ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.
- Tenha especial cuidado quando aquece líquidos ou comida de bebé. Para evitar a fervura dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno microondas durante o tempo de repouso. Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou de vidro nos líquidos. Evite aquecer demais (e assim estragar) a comida. É preferível fazer uma estimativa do tempo por baixo e adicionar mais tempo se necessário.

Tempos de aquecer e de repouso

- Quando aquece comida pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo necessário - para referência futura.
- Certifique-se sempre de que a comida aquecida está quente por igual.
- Deixe a comida repousar um pouco depois de aquecer - para permitir a uniormização da temperatura. O tempo de repouso recomendado depois de aquecer é de 2-4 minutos, a menos que seja recomendado outro tempo na tabela.
- Tenha especial cuidado quando aquece líquidos e comida de bebé. Consulte também o capítulo das precauções de segurança.

P

AQUECER LÍQUIDOS

Espere sempre pelo menos 20 segundos depois de o forno se ter desligado para permitir que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento. Para evitar fervura e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BEBÉ

COMIDA DE BEBÉ:

Despeje para um prato fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Espere 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: 30-40°C.

LEITE DE BEBÉ:

Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais. Agite bem antes do tempo de repouso e novamente antes de servir! Verifique sempre a temperatura do leite ou da comida do bebé antes de dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Especialmente a comida de bebé tem de ser cuidadosamente verificada antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os tempos e níveis de potência da tabela seguinte como guia.

Aquecer Líquidos e Comida

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia de aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150ml (1chár.) 300ml (2chávs.) 450ml (3chávs.) 600ml (4chávs.)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite em chávenas e aqueça destapado:1 cháv. no centro, 2 uma ao lado da outra, 3 num círculo. Mantenha no forno microondas durante o tempo de repouso e mexa bem.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Deite para um prato fundo. Tape com tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350g	600W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Cubra com tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes de repousar e servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	3½-4½	3	Coloque a massa (ex. espaguete) num prato raso. Cubra com película aderente para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada c/molho (fria)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa (ex. ravioli, tortellini) num prato fundo. Cubra com tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e outra vez antes do tempo de repouso e de servir.
Refeição no prato (fria)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2-3 componentes num prato. Cubra com película aderente para microondas.

Guia para Aquecimento Duplo (Dual)

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia de aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2 x 250g 2 x 250g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Deite para dois pratos fundos e cubra. Coloque um prato directamente no prato rotativo e o outro na grelha. Mexa bem depois do aquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Caril de frango e arroz (frio)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Coloque duas refeições de dois componentes refrigerados em dois pratos de cerâmica. Cubra com película aderente para microondas. Coloque um prato no prato rotativo e o outro na grelha.
Refeição no prato (fria)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Coloque duas refeições de 2-3 compo-nentes frios em dois pratos rasos. Cubra com película aderente para microondas. Coloque um prato no prato rotativo e o outro na grelha.

P

Aquecer Comida de Bebé e Leite

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia para aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Comida de bebé (vegetais + carne)	190g	600W	30seg.	2-3	Deite para um prato fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois de cozinhado. Espere 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura com cuidado.
Papa de bebé (cereais + leite + fruta)	190g	600W	20seg.	2-3	Deite para um prato fundo. Cozinhe tapado. Mexa depois de cozinhado. Espere durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura com cuidado.
Leite de bebé	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10seg.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão esterilizado de vidro. Coloque no centro do prato rotativo. Deixe destapado. Agite bem e espere pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique a temperatura com cuidado.

DESCONGELAR

As microondas são um excelente meio de descongelar comida congelada. As microondas descongelam suavemente os alimentos congelados num curto período de tempo. Tal pode ser muito útil quando tem visitas inesperadas.

A carne de aves congelada tem de ser completamente descongelada antes de ser cozinhada. Re-tire quaisquer atilhos de arame e papel de embrulho para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque a comida congelada num prato sem tampa. Vire a meio do processo, escorra qualquer líquido e retire as miudezas logo que possível. Verifique a comida de vez em quando para ter a certeza de que não está quente. Se as partes mais pequenas e finas do alimento congelado começam a aquecer, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio durante o descongelamento.

Se a carne de aves começa a aquecer nas partes exteriores, pare o descongelamento e espere cerca de 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe e a carne repousar para completar o descongelamento. O tempo de repouso para completar o descongelamento varia consoante as quantidades descongeladas. Consulte a tabela que se segue.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongela melhor do que em fatias grossas e pequenas quantidades necessitam de menos tempo do que as grandes. Lembre-se disto quando congela e descongela comida.

Para descongelar comida congelada com uma temperatura de cerca de-18 a-20°C, utilize a tabela seguinte como guia.

Toda a comida congelada deve ser descongelada com o nível de potência para descongelar (180W).

Alimento	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de Repouso (min.)	Instruções
Carne Carne picada Bifes de porco	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7- 8	15-30	Coloque a carne num prato raso. Proteja as extremidades com papel de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Aves Pedaços frango Frango inteiro	 500g (2) 1200g	 14-15 32-34	15-60	Primeiro coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato raso. Proteja as partes mais finas, como as asas, com papel de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Peixe Filetes/Peixe inteiro	 200g 400g	 6-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso. Coloque as partes mais finas debaixo das mais grossas. Proteja as extremidades dos filetes e o rabo do peixe com papel de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelamento!
Frutas Bagas	 250g	 6-7	5-10	Distribua as frutas num prato raso redondo (com um grande diâmetro).
Pão Carcaças (cada aprox.50g) Tosta/Sandes Pão alemão (farinha trigo+ centeio)	 2 4 250g 500g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Coloque as carcaças em círculo ou as fatias horizontalmente sobre papel de cozinha no prato Tosta/Sandes rotativo. Vire a meio do tempo de descongelamento!

GRELHADOR

O elemento grelhador está localizado por baixo do tecto do forno. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. A rotação do prato faz corar a comida com mais uniformidade. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos faz corar a comida mais depressa.

Utensílios de cozinha para o grelhador:

Devem ser resistentes ao fogo e podem incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico pois podem derreter.

Alimentos adequados para o grelhador:

Costeletas, salsichas, bifes, hamburgueres, fatias de bacon e presunto, filetes de peixe, sandes e todo o tipo de tostas com coberturas.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Sempre que for utilizado apenas o modo de grelhador, verifique se o elemento de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na posição horizontal e não na parede do fundo na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos têm de ser colocados na grelha superior, a menos que seja recomendado diferentemente.

MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor radiante vindo do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. Devido à rotação do prato, a comida cora uniformemente. Com este modelo dispõe de três modos combinados:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

Utilize utensílios que deixem passar as microondas. Os utensílios devem ser resistentes à chama. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize nenhum tipo de utensílios de plástico, pois este pode derreter.

Alimentos adequados para cozinhar com microondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo de cozinhar combinado incluem todo o tipo de comida cozinhada que necessita de aquecer e corar, assim como comidas que necessitam de um curto período para corar a parte de cima. Este modo também pode ser usado para alimentos que ficam melhor com a parte de fora tostada e estaladiça (ex. frango, virando-o a meio do tempo de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para mais pormenores.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Sempre que for utilizado o modo combinado (microondas + grelhador), verifique se o elemento de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na posição horizontal e não na parede do fundo na posição vertical. os alimentos devem ser colocados na grelha superior, a menos que seja recomendado diferentemente. Caso contrário terá de ser colocada directamente no prato rotativo. Consulte as instruções na tabela seguinte.

Os alimentos têm de ser virados, se quiser tostar dos dois lados.

Guia do Grelhador para comida congelada

Utilize os níveis de potência e tempos nesta tabela como guia para o grelhador.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	Tempo 1º lado (mín.)	Tempo 2º lado (mín.)	Instruções
Carcaças (cada aprox. 50g)	2 4	MO+ Grelh.	300W+ Grelh 1½-2 2½-3	Só grelh. 2-3 2-3	Disponha as carcaças em círculo no prato rotativo com o lado de baixo virado para cima. Deixe o segundo lado até estar estaladiço ao seu gosto. Espere 2-5 minutos.
Baguetes/ Pão de Alho	200-250g (1)	MO+ Grelh.	450W+ Grelh. 3½-4	Só grelh. 2-3	Coloque a baguete na diagonal sobre papel de cozinha na prateleira. Depois de grelhar espere 2-3 minutos.
Gratinado (vegetais ou batatas)	400g	450W+ Grelh.	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pirex pequeno. Coloque o pirex na prateleira. Depois de cozinhar espere 2-3 minutos.
Massa (Canelones, Macarrão, Lasanha)	400g	600W+ Grelh.	14-16	-	Coloque a massa congelada num pirex rectangular. Coloque o pirex no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Gratinado peixe	400g	450W+ Grelh.	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe congelado num pirex rectangular pequeno. Coloque o pirex directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.

P

Guia do Grelhador para comida fresca

Pré-aqueça o grelhador com a função do Grelhador durante 4 minutos.
Utilize os níveis de potência e tempos nesta tabela como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	Tempo 1º lado (mín.)	Tempo 2º lado (mín.)	Instruções
Fatias tosta	4(cada 25g)	Só grelhador	3½-4½	3-4	Coloque as fatias de tosta lado a lado na grelha.
Carcaças (já cozidos)	2-4	Só grelhador	2½-3½	1½-2½	Coloque as carcaças, primeiro com a parte de baixo virada para cima em círculo directamente sobre o prato rotativo.
Tomates Assados	200g (2) 400g (4)	300W + Grelhador	3½-4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Espalhe queijo por cima. Disponha-os em círculo num pirex raso. Coloque-o na prateleira.
Tosta de tomate e queijo	4(300g)	300W + Grelhador	4-5	-	Primeiro toste as fatias do pão. Coloque as tostas com cobertura na prateleira. Espere 2-3 minutos.
Tosta Havaiana (ananás, fatias queijo e fiambre)	2(300g) 4(600g)	450W + Grelhador	3½-4½ 6-7	-	Primeiro toste as fatias do pão. Coloque as tostas com a cobertura na prateleira. Coloque 2 tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250g 500g	600W + Grelh.	4½-5½ 6½-7½	-	Corte as batatas em metades. Coloque-as em círculo na grelha com o lado cortado virado para o grelhador.
Gratinado de batatas/ vegetais (frio)	500g	450W + Grelh.	9-11	-	Coloque o gratinado num pirex pequeno.Coloque o pirex na grelha. Depois de cozinhar espere 2-3 minutos.
Pedaços Frango	450g(2) 650g (2-3) 850g(4)	300W + Grelh.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Esfregue o frango com óleo e especiarias. Coloque os bocados em círculo com os ossos para o meio. Não coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.
Frango assado	900g 1100g	450W + Grelh.	10-12 12-14	9-11 11-13	Esfregue o frango com óleo e especiarias. Coloque o frango primeiro com o peito para baixo directamente no prato rotativo. Espere 5 minutos depois de grelhar.
Costeletas borrego (médio)	400g (4)	Só grelhador	10-12	8-9	Esfregue as costeletas com óleo e especiarias. Coloqueas em círculo na grelha. Depois de grelhar espere 2-3 minutos.

Guia do Grelhador para alimentos frescos

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	Tempo 1º lado (mín.)	Tempo 2º lado (mín.)	Instruções
Bifes de porco	250g (2) 500g (4)	MO + Grelh.	(300W+ Grelh) 6-7 8-10	(Só grelh.) 5-6 7-8	Esfregue os bifes com óleo e especia-rias. Coloque-os em círculo na prate-leira. Depois de grelhados espere 2-3 minutos.
Peixe Assado	450g 650g	300W + Grelh.	6-7 7-8	7-8 8-9	Esfregue a pele do peixe com óleo e ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado na grelha.
Maçãs Assadas	2 maçãs (aprox. 400g) 4 maçãs (aprox. 800g)	300W + Grelh.	6-7 10-12	-	Retire o caroço das maçãs e encha-as com sultanas e geleia. Ponha algumas lascas de amêndoa por cima. Coloque as maçãs num pirex raso e coloque-o directamente no prato rotativo.

Guia de Cozinha (continuação)

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Ponha 50 g de manteiga num prato pequeno e fundo de vidro. Cubra com tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Ponha 100 g chocolate num prato pequeno e fundo de vidro. Aqueça durante 3-5 minutos, a 450W até o chocolate derreter. Mexa uma ou duas vezes enquanto derrete. Utilize luvas de forno para retirar o prato!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Ponha 20 g de mel cristalizado num prato pequeno e fundo de vidro. Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. Escorra a gelatina e coloque-a numa pequena taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de derretida.

COBERTURA DE AÇÚCAR (PARA BOLOS)
Misture cobertura instantânea para dar brilho (aprox. 14g) com 40g de açúcar e 250 ml de água fria. Deixe cozinhar destapado numa taça de pirex durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até ficar transparente. Mexa duas vezes durante o período de cozinhar.

COMPOTAS
Ponha 600g de frutas (por ex. bagas diversas) numa taça de pirex com tampa. Adicione 300g de açúcar e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Despeje irectamente para pequenos frascos com tampas de rosca. Deixe repousar durante 5 minutos.

PUDINS
Misture o pó para pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize uma taça de pirex com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS
Espalhe 30 g de amêndoas em lascas num prato de cerâmica. Mexa várias vezes enquanto tostam durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar 2-3 minutos no forno. Use luvas de forno para retirar o prato!

Limpeza do Forno Microondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do seu forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e partículas de comida:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato rotativo e anel rotativo***

☛ Verifique SEMPRE se os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha convenientemente.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão. Esprema e seque.

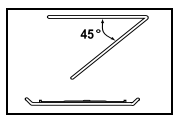
2. Retire qualquer salpico ou nódoa nas superfícies interiores ou no suporte rotativo com um pano com sabão. Esprema e seque.

3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.

4. Lave o prato, que é lavável na máquina, sempre que necessário.

✉ **NÃO** entorne água nos ventiladores. NUNCA use nenhum produto abrasivo nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:
- Fica acumulada.
- Impede a porta de fechar correctamente.

✉ **Limpe** o interior do forno microondas após cada utilização com uma solução fraca de detergente, mas deixe o forno arrefecer antes de limpar para evitar danos.



1. Quando limpa a parte superior dentro do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45° e limpá-lo.

Guardar e Reparar o Forno Microondas

Microondas Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou manda reparar o seu forno microondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os fechos da porta estão danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em microondas deve reparar este aparelho.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida sobre o seu funcionamento:
- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

✉ Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
- **Razão:** O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

✉ Este forno microondas não se destina a uma utilização comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Tanto o design como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CE297DN**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microondas	1400 W
Grelhador	1300 W
Modo combinado	2700 W
Potência de saída	100 W / 900 W-6Nível (IEC-705)
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões(L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 445 mm
Interior do forno	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	18 kg aprox

SAMSUNG ELECTRONICS